

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. - Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.
Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 49 Bromberg, den 15. Dezember 1935

Bedeutung und Entwickelung der Saatgutzucht unserer Kulturpflanzen.

Von R. Stahr-Zempelburg.

Die Fortschritte in der gesamten landwirtschaftlichen Kultur und besonders in der Düngung, führten schon in den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts zu der Einsicht, daß die bisher angebauten, ortsüblichen Gattungen unserer Feldfrüchte nicht mehr hinreichten, die sich schnell verbessernden Kulturverhältnisse zu verzinsen. Man griff daher zunächst zum Import von Edelzuchten aus dem Auslande und führte, da England sich mit der Veredlung landwirtschaftlicher Kulturpflanzen schon seit vielen Jahren beschäftigt hatte, zunächst eine Reihe englischer Züchtungen ein. Dieser Saatgut-Import brachte in wenigen Jahren zwar die sichere Erkenntnis, daß man mit diesen veredelten englischen Züchtungen unter Umständen höhere Erträge erzielen können, als mit den bisher bekannten ortsüblichen Landsorten; zugleich machte man aber auch die Erfahrung, daß diese eingeführten Sorten in dem kontinentaleren Klima Deutschlands nicht immer eine genügende Widerstandsfähigkeit besaßen und sich daher nicht selten als unsicher erwiesen. Man zog hieraus ganz folgerichtig den Schluß, daß die veredelten ausländischen Sorten an und für sich einen höheren Kulturwert besitzen, als die heimischen, unveredelten Landsorten, daß also züchterische Arbeit wirtschaftlich lohnend sein könne, daß aber ferner die Unsicherheit der Erträge durch Witterungsbeschädigungen auf mangelhafte Anpassung an unser deutsches Klima zurückzuführen sei und daß es daher zweckmäßig sein müsse, im Inlande selbst die Pflanzenrassen-Züchtung aufzunehmen, um durch eigene Veredlung und Neuzüchtung zu ertragreicheren und besseren Kulturpflanzen zu gelangen. —

Mit dieser Erkenntnis wuchs nicht nur im Laufe der Jahre die Ausbreitung des Zuchtbetriebes und der Saatguterzeugung, sondern gleichzeitig mit der Zahl der Züchter auch das Bedürfnis nach objektiver und möglichst rascher Prüfung der immer massenhafter auf dem Saatmarkte erscheinenden Originalzuchten. Es nahm aber nicht nur der reelle Zuchtbetrieb, sondern in vielleicht noch größerem Maße die nicht einwandfreie Sortenfabrikation zu, welche ihren Anteil an den höheren Einnahmen der Saatguterzeugung erstrebte und den Mangel an wirklicher züchterischer Arbeit nicht selten durch lärmende Reklame und hochtönende Namen zu ersetzen suchte. Da diesem Sortenandrange gegenüber die viele Jahre vor dem Weltkriege von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft eingeführten Sortenanbauversuche sich wenig ausreichend erwiesen, schritt man zur Gründung von Saatbauvereinen, die sich schließlich im Laufe der Zeit alle zu einer gemeinsamen Arbeit mit der Saatzuchtabteilung der D. L. G. entschlossen. Den breitesten Raum bezüglich der Steigerung der Erträge nahmen die Anfangsjahre dieses Jahrhunderts bis 1914 ein, auf deren Ergebnissen sich unser heutiger Pflanzenbau aufbaut. Die intensive Forschungstätigkeit der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit der Praxis hat es vermocht, unsere heutigen Teilgebiete in ihrer Leistungsfähigkeit an die Seite der viel mehr begünstigten Provinz Sachsen zu stellen. Daneben hat uns dieser Erfolg die Bedeutung der vergleichenden Sortenprüfung auch für die Gegenwart eindringlich vor Augen geführt. —

Wenn wir uns nun fragen: Was bedeutet edles Saatgut für den Ertrag?, so darf als feststehende Tatsache gelten, daß dasselbe einen unzweifelhaften Einfluß auf den Ertrag der nächsten Ernte hat. Diesen Einfluß sichern wir uns durch eine rationelle Reinigung und Sortierung des Saatgutes, die als etwas ganz Selbstverständliches zu jeder Saatguterzeugung gehört und hier nur der Vollständigkeit wegen genannt werden soll. Dieser durch rationelle Sortenauswahl erzielbare wirtschaftliche Erfolg ist um so höher zu veranschlagen, als er ohne wesentliche Steigerung der Produktionskosten erzielt wird, abgesehen vielleicht von den höheren Anschaffungskosten für das Saatgut. **Eine rationelle Sortenauswahl ist mithin für den Roh- und Reinertrag von ebenso hoher Bedeutung, wie eine rationelle Bodenbearbeitung, Düngung und Fruchtfolge. Wir sehen aus dieser kurzen Betrachtung, wie der landwirtschaftliche Pflanzenbau durch wichtige Sortenauswahl ein Kapital verzinst, welches die Pflanzenrassen-Züchtung erst hervorbringt.**

Obst- und Gartenbau.

Das Putzen des selbstgezogenen Gemüsesamens.

Der selbstgezogene Gemüsesamen wird jetzt geputzt. Die Wintertage bieten dazu geeignete Zeit. Es ist ratsam, die Sämereien einige Zeit in der Nähe des Ofens aufzuhängen, damit sie sich leichter enthülsen lassen. Man nehme, um Verwechslungen zu verhüten, immer nur eine Sorte in Arbeit und versehe die Papiertüten und Säckchen gleich mit dem richtigen Namen und der Jahreszahl. Ferner notiere man sich jene Sämereien, welche fehlen, und berechne den nötigen Bedarf, um rechtzeitig bei Eintreffen der Samenpreise die Auswahl und Bestellung machen zu können. Zu früh macht man diese Arbeit nicht und die Samenhandlungen sind für baldige Bestellungen dankbar, weil in den Frühjahrsmonaten sehr zahlreiche Bestellungen einlaufen und der Einzelne dann nicht so prompt bedient werden kann wie in den Wintermonaten.

Unser Gemüse im Dezember.

Bei frostfreiem Wetter ist dringend zu raten, den Boden tief zu graben. Das Tiefgraben der Gemüsegärten, besonders der älteren, ist eine Arbeit, die sich von Zeit zu Zeit immer wieder nötig macht. Bei dieser Gelegenheit führe man gleichzeitig eine Anreicherung des Bodens mit Humus durch. Viele Gartenbesitzer meinen, daß Torf ohne weiteren Zusatz ein Düngemittel sei. Das trifft nicht zu. Wohl aber kann man sich in verschiedener Weise einen Torfvolldünger selbst herstellen. Da Torf keine eigentlichen Nährstoffe und kein Bakterienleben enthält, muß dieser Mangel beseitigt werden. Es kommt darauf an, daß der Torf und die an ihn zu bindenden Nährstoffe genügend lange gereinigt sind, damit bis zur Verwendung dieses Torfhumusdüngers die Nährstoffe sich genügend mit dem Torf binden und Bakterien bilden können. Man läßt deshalb das Gemisch einige Zeit lagern und behandelt es wie einen Komposthaufen.

*

In kalten Kästen stehende Pflanzen sind bei gelindem Wetter zu lüften, bei Frost zuzudecken und vor Mäusefraß zu schützen. Auch die im Freien zur Überwinterung kommenden Gemüsesetzlinge sind bei trockenem Frost durch eine Laubdecke zu schützen.

Der Gemüsekeller ist mit dem Garten untrennbar verbunden. Während der Herbstwochen muß er fertige Gemüse zur längeren Frischhaltung aufnehmen, weil sie nicht sogleich in den geernteten Mengen verbraucht werden können. Im Winter soll er die Vorräte vor Frost und Fäulnis schützen. Temperatur und Luft im Gemüsekeller sind maßgebend für eine gute Frischhaltung. Die Wärme darf 6 Grad C. nicht übersteigen und nicht unter 2 Grad C. sinken. Durch Lüftungsvorrichtungen muß die Temperatur geregelt werden.

Luftzuführung ist aber auch der Gemüse wegen nötig, sonst wird die Luft im Keller dumpfig. Zugluft ist zu vermeiden, denn sie trocknet zu stark. Im allgemeinen werden Boden- und Luftfeuchtigkeit in einem Keller für die Gemüse ausreichend sein, wenn die Gemüse in feuchtem Sand oder in feuchtem Gartenboden im Keller eingeschlagen wurden. Es kann aber doch vorkommen, daß das Erdreich austrocknet und deshalb angefeuchtet werden muß. Dabei dürfen die Blätter der Gemüse möglichst von Wasser nicht getroffen werden. Ist dies trotzdem geschehen, dann muß alsbald etwas stärker als sonst gelüftet werden.

*

Im Gemüsekeller ist ein Sand- oder Erdbeet angelegt worden, in welches alle Gemüse mit den Wurzeln, nicht zu dicht aneinander, eingeschlagen wurden. Ein solches Beet hat folgende Gemüsearten aufgenommen: Porree, von dem nur soviel eingelegt wurde, als man während des starken Frostes bedarf; Sellerie, dem die größten Blätter und auch ein Teil Faserwurzeln abgeschnitten wurden; Petersilienwurzel und Meerrettich, alle Kohlarten und Endivien, deren Blätter beim Einbringen trocken waren, rote Rüben und Möhren, Steckrüben, Teltower Rüben und Rettiche. Die Kartoffeln lagern in einem Abteil für sich.

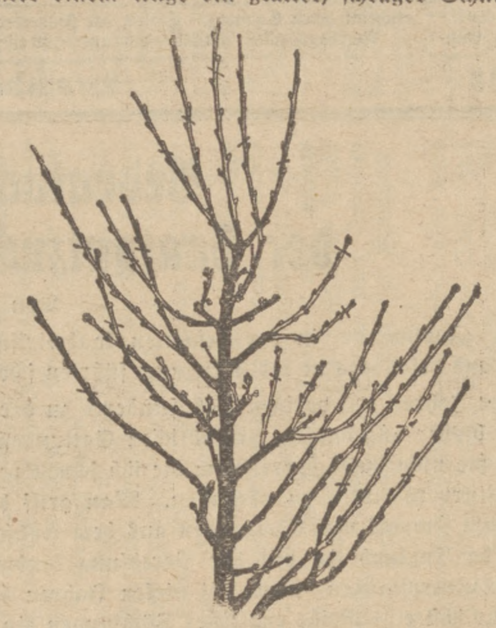
Alle diese Vorräte überläßt man nach sorgfältigem Unterbringen nicht sich selbst oder denkt nur an sie, wenn etwas gebraucht wird, sondern sie sind möglichst oft zu beobachten. Eintretende Fäulnis kann durch Lüften und Entfernen der faulenden Teile verhindert werden. In gleicher Weise beobachtet man die Gemüse im Freien, wie Schwarzwurzeln, Lauch, Rosenkohl und Blätterkohl, und in den Erdgruben (Mieten) Kohl, Sellerie, Steckrüben, Möhren und Kartoffeln.

Auf diese Weise eingewinterte Gemüse werden nicht gleich beim Einbringen stark eingedeckt; das geschieht vielmehr erst mit dem Eintritt stärkerer Fröste durch Aufbringen von Laub, Dünger usw., denn die Bildung von feuchter Wärme in den Mieten soll verhindert werden.

Gartenbauinspektor Kaven.

Beim Winterschnitt der Beerensträucher

müssen vielfach die Endtriebe vorjähriger Zweige fallen, um die Fruchtknospenbildung am Grunde dieser Zweige zu begünstigen. Wer nun die Vermehrung der Beerensträucher beabsichtigt, sammle diese Triebe und schlage sie im Keller in feuchtem Sande ein. Um die Kallusbildung an der Schnittfläche zu begünstigen, wird mit einem scharfen Messer direkt unter einem Auge ein glatter, schräger Schnitt ausgeführt, damit nicht übermäßiges Holz stehen bleibt. Man kann auch die Augen von unten aus bis auf die drei oder vier oberen sorgfältig ausschneiden, um einerseits die Bewurzelung an dieser Stelle zu begünstigen, anderseits die Neubildung von Seitentrieben an diesen Stellen zu verhindern.



Bei frostfreiem Einschlag im feuchten Sand bildet sich bereits Kallus und die Verwurzelung geht später sehr rasch vor sich. Die Stecklinge werden im Frühjahr ins Freie auf ein gut gegrabenes Land in Abständen von 30 Zentimetern reihenweise gesteckt und fest angedrückt. Selbstverständlich muß bei trockenem Wetter bewässert werden. Die weitere Behandlung besteht im Lockern und Säubern der Beete. Bis zum Herbst entstehen dann schon ganz hübsche Sträucher.

—ei—

Das Setzen des Obstbaumes.

Warum darf man den Obstbaum nicht zu tief setzen? Der allergrößte Fehler, der gewöhnlich beim Pflanzen begangen wird, besteht in dem zu tiefen Setzen. Darunter versteht man, daß der Wurzelhals — das ist der Übergang von der Wurzel zum Stamm —, in den Boden gesteckt wird. In sandigem und leichtem Boden schadet dieses weniger. In schwererem Boden dagegen machen sich sehr unangenehme nachteilige Folgen bemerkbar. Es scheint, als erschwere der Stammteil, der in den Boden gebracht wird, die Saftbewegung. Denn man findet, daß in besonderen Fällen die Bäume leicht geneigt sind, da der Saft nicht mehr genügend in die Höhe geführt wird, Wasserschoß-Triebe am unteren Stammteil zu bilden. Das Wachstum in der Krone läßt nach. Die Bäume verlieren ihre Widerstandsfähigkeit und werden von allen möglichen Krankheiten, besonders von Krebs und Harzfluß befallen.

Auch schädliche Insekten wie Blatt- und Wurzelläuse stellen sich gewöhnlich ein. In der Regel gehen die Bäume wieder ein, ohne einen nennenswerten Ertrag gebracht zu haben.

Aus dem Vorstehenden geht deutlich hervor, daß die Zutiefpflanzung große Nachteile mit sich bringt. Es ist deshalb dringend nötig, beim Pflanzen speziell darauf zu achten, daß der Wurzelhals nicht zu tief in den Boden kommt. Letzteres geschieht in der Weise, daß man den Wurzelhals um so viele Zentimeter, 8—10, höher pflanzt, als sich voraussichtlich der Boden nach der Pflanzung noch setzen wird. Das Anwachsen der Bäume wird außerordentlich gefördert, indem man in die Höhe der Wurzeln sandige humusreiche Erde oder mit Torf durchsetzten Boden bringt. Dadurch wird die Neubildung von Wurzeln in hohem Maße begünstigt. Daß die beschädigten, kranken oder toten Wurzeln mit einem scharfen Baummesser scharf nachgeschnitten werden müssen, wird als selbstverständlich vorausgesetzt.

Viehzucht.

Der Ohrwurm des Hundes.

Bei dieser Krankheit unterscheidet man zwei Formen: nämlich den äußeren und den inneren Ohrwurm. Der erstere entsteht bei den Hunden mit lang herabhängenden Behängen durch Verletzungen der Ohrränder, die durch beständiges Anschlagen und Schütteln zu eitrigen Entzündungen führen. Wird das Übel bald bemerkt, so kann man ihm durch Betupfen mit Höllenstein Einhalt gebieten. In sehr vernachlässigten Fällen ist jedoch ein Abtrennen des erkrankten Teiles durch einen Tierarzt erforderlich.

Der innere Ohrwurm ist eine Entzündung des äußeren Gehörganges und entsteht durch Ansammlung von Ohrenschmalz, Schmutz oder durch Hautausschläge. Der Gehörgang ist gerötet und mit einer eitrigen, übelriechenden



Flüssigkeit gefüllt; das Ohr fühlt sich heiß an; das erkrankte Tier hält den Kopf schief und verrät sein Unbehagen durch beständiges Schütteln. Durch sorgfältiges Reinigen (mindestens zweimal täglich) mit einem Wattepfropfen, durch Einstäuben von Tannoformpulver und Verbinden der Ohren, damit das Schütteln unterbleibt, ist eine Heilung bald zu erzielen. — Nach Vorstehendem ist die volkstümliche Bezeichnung „Ohrwurm" eigentlich sinnwidrig, weil es sich nicht um einen tierischen Schädling, sondern um Entzündungen pilzischer Natur handelt. is.

Der Waschbär.

Der Waschbär ist seit wenigen Jahren, mit das beliebteste Pelztier geworden. Als Allesfresser ist er nicht wählerisch und nimmt noch mit Futter vorlieb, das andere Tiere stehen lassen. Vielfach wird daher der Waschbär in größeren Farmen, wo andere fleischfressende Pelztiere gezüchtet werden, als Futterverwerter für das übrigbleibende Futter gehalten. Hauptsächlich wird man Fleischfutter verabreichen, das jedoch nicht besonders wertvoll zu sein braucht. Dazu können außerdem in größerem Maße Abfälle aus Küche und Haus gegeben werden. Fleischabfälle und Reste von Gemüse, Kartoffeln, Reis und sonstige Körnerfrüchte sind für den Waschbär vollauf genügend.

Die Zucht des Waschbären ist von allen Pelztierarten die einfachste. In einem Zwinger aus Maschendraht, 2 Millimeter stark, 30—40 Millimeter weit, in jeder Richtung 2 Meter lang, wird eine geräumige Wohnkiste untergebracht, die mit einer Schlupfröhre verbunden ist. Als Material wird am besten starkes Holz verwendet, das imprägniert oder mit Karbolineumanstrich versehen ist. Zum Klettern bringt man im Zwinger einen starken mehrteiligen Ast an. Man kann in einem Zwinger Männchen und Weibchen unterbringen; ja es können zu einem Bären sogar mehrere Bärinnen gebracht werden. Dann sollte jedoch der Zwinger größer gebaut werden, noch besser gibt man den gedeckten Tieren kleinere Zwinger mit besonderen Wurfkisten. Die Ranzzeit fällt meist in die Anfangsmonate des Jahres, die Wurfzeit etwa 50/60 Tage später. Das Weibchen betreut ihre 2 bis 6 Jungen mit großer Sorgfalt und Zärtlichkeit, doch ist darauf zu achten, daß die Tiere während dieser Zeit so wenig wie möglich gestört werden, um jede Erregung fernzuhalten. Man vermeide bei der Unterbringung, Fütterung und Pflege jegliche Unachtsamkeit.

Die Zuchtfähigkeit bei Waschbären beginnt bereits mit dem ersten Jahre, sofern die Tiere nicht zu spät im Jahre geboren sind. Bei der Genügsamkeit und Unverwüstlichkeit der Waschbären, die fast nie krank werden, ist die Zucht dieser Tiere sehr beliebt.

Die Pelze der Waschbären finden vielfache Verwendung. Während die feineren schwarzen Pelze von Damen bevorzugt werden, fertigt man aus den grauen Pelzen zumeist Kragen für Sportpelze der Herren. Rohe Waschbärfelle werden genau wie die anderen Edelfelle an den internationalen Pelzbörsen gehandelt.

Geflügelzucht.

So überwintert man die Hühner!

Zur Winterszeit bedürfen die Hühner der besonderen Pflege. Ohne Zweifel sind manche Mißerfolge in der Geflügelhaltung auf mangelnde Sorgfalt in der Wartung und Pflege zurückzuführen Man sorge zeitig vor Eintritt des Winters für warme Ställe. Geheizte Hühnerställe aber sind keineswegs angebracht, weil die Tiere in diesen zu sehr verweichlichen und dann desto eher allen möglichen Krankheiten zum Opfer fallen; eine gleichmäßige Wärme von etwa 6 Grad Reaumur genügt vollständig. Nachdem die inneren Wände vorher frisch geweißt sind, behänge man dieselben mit Strohmatten. Den Boden bedecke man etwas fußhoch mit Pferdedünger, der festgestampft wird und entweder den ganzen Winter über liegen bleiben kann, oder, was noch besser ist, während der Winterszeit ein- oder zweimal erneuert wird. Darüber streue man wöchentlich 2—3 Zentimeter dürres Laub oder gesiebte Asche.

Die Fruchtbarkeit der Tauben.

Die Fruchtbarkeit der Tauben sowie die Aufzucht richtet sich selbstverständlich nach der Menge und Wahl des Futters, welches man reicht. Bei vollständiger satter Fütterung sind bei fruchtbaren Tauben etwa 8 Bruten im Jahre zu erzielen, werden die Tauben hingegen nur mangelhaft gefüttert, so wird man sich mit zwei bis drei Bruten im Jahr begnügen müssen. Die Feldtauben sollen das Futter durch ihre Jungen, die Hof- oder Rassetauben dasselbe durch reine Zucht bezahlen.

Für Haus und Herd.

Der Weihnachtskarpfen.

In vielen Familien ist der Karpfen am Weihnachtsabend ebenso wie zu Sylvester das althergebrachte Gericht. Man braucht aber den Karpfen durchaus nicht immer in der bekannten Weise zuzubereiten, d. h. als Karpfen blau oder Karpfen polnisch. Versuchen wir ruhig einmal ein paar andere Rezepte. Hier sind einige Vorschläge:

Karpfen nach fränkischer Art gebacken.

Ein zwei- bis dreipfündiger Karpfen wird geschlachtet und nach dem Schuppen gespalten. Beide Seiten werden ausgiebig gesalzen und 5—10 Minuten liegen gelassen, damit das Salz durchdringt. Man läßt hierbei die Fischteile am besten auf einem Holzbrett liegen, die Hautseite nach unten. Das Salz darf sich nicht völlig verlaufen. Wenn die Haut anfängt blau zu werden, ist mit dem Panieren zu beginnen. Man verwendet hierzu Weizenmehl oder halb Semmel, halb Weizenmehl, jedoch keine Eier. Bei der Bereitung des Fettes darf nur reines, gut ausgelassenes Butterschmalz verwendet werden. Werden keine besonderen Ansprüche gestellt, dann kann man auch zur Hälfte Schweinefett nehmen. Es muß soviel zur Verfügung stehen, daß der Fisch im Schmalze herausgebacken werden

kann, deshalb sind keine flachen, sondern höhere Pfannen zu verwenden. Außerdem muß das Fett sehr heiß sein; bei zu wenig warmem Fett bleibt der Fisch farblos und weich. Nun wird zunächst die größere Hälfte hineingelegt, und zwar Rücken nach unten, damit sich die Karpfenhälfte etwas wölbt und hierdurch gefälliger aussieht. Nach einigen Minuten Herumdrehen des einen Stückes und Einlegen der anderen Hälfte. Das Nacheinandereinlegen ist deshalb notwendig, damit sich das Fett erholt und nicht zu sehr abkühlt. Der Fisch muß durchgebacken sein, deshalb durch Gabeleinstechen überprüfen, vor allem am Ansatz des Kopfes. Im allgemeinen ist der Fisch fertig, wenn er auf beiden Seiten goldgelb aussieht.

Man reicht zum gebackenen Karpfen am besten Kartoffel-, Endivien- oder Selleriesalat.

Paprika-Karpfen ungarisch.

Zutaten: 1 Karpfen von 3 Pfund, ½ Pfund Zwiebeln, 1½ Teelöffel Paprika, 3 Tomaten, ½ Liter saure Sahne.

Feingeschnittene Zwiebeln werden hell geröstet, dann den Paprika mit einer Tasse Wasser gemischt dazugeben, kochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Dann die zerschnittenen Tomaten und Karpfenstücke ¼ Stunde kochen lassen, zuletzt den sauren Rahm zugießen. Die Soße durch ein Sieb schütten.

Karpfen auf russische Art.

Zutaten: 1 Karpfen von 3 Pfund, 200 Gramm Wurzelwerk, 1 Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, Pfeffer, Saft einer Zitrone, ein Achtel Liter saure Sahne, 3 Eigelb ¼ Pfund Butter.

Wurzelwerk, Zwiebel, Zitronensaft, Pfeffer mit wenig Wasser weichkochen, die Fischstücke und Butter dazu. Die Flüssigkeit darf etwa 1 Liter betragen. Alles zusammen ¼ Stunde langsam kochen, die mit Sahne verrührten Eidotter, Petersilie und Zitronensaft dazugießen. Die Soße wird durch ein Sieb gegeben.

Kalter Karpfen mit Remouladensoße.

Reste von gekochten Karpfen (oder frische in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürzkörnern gekochte) werden von allen Gräten und Haut befreit, in nicht zu kleine Stücke gepflückt, mit Remouladensoße vermischt, auf einer Schüssel angerichtet und mit Kapern und Pfeffergurken verziert, der Rand mit hartgekochten Eivierteln und Petersilie belegt.

Aus unserer Weihnachtsbäckerei.

Schokoladenbisquit.

Ein Weihnachtsgebäck, das vor allem von Kindern gern genommen wird, zu dem aber auch die Erwachsenen nicht minder gern greifen. Es ist dabei sehr leicht herzustellen. Man gebraucht dazu 150 Gramm Zucker, 80 Gramm geriebene Schokolade, 70 Gramm feinstes Mehl und 6 ganze Eier. Die Eidotter werden mit dem Zucker eine halbe Stunde lang gerührt; anschließend werden nach und nach die übrigen Zutaten hinein gegeben, und alles wird tüchtig miteinander verrührt. Schließlich mischt man den ganz geschlagenen Schnee der 6 Eiweiße leicht unter die Masse. Die Kuchenform wird mit zerlassener Butter ausgestrichen, darauf überall mit Mehl bestreut und der Teig vorsichtig hineingeschüttet. Der Kuchen muß bei gleichmäßiger Hitze backen.

*

Pfefferkuchentorte.

750 Gramm Honig, ein halber Teelöffel voll gestoßenem Zimt, die gleiche Menge gestoßene Nelken und englisch Gewürz, 50 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 25 Gramm süße und 5 bittere Mandeln, abgezogen und geschnitten, ein wenig Hirschhornsalz und Pottasche, 5 ganze Eier und 2 Pfund gutes Roggenmehl — das sind die Zutaten. Von dem Mehl läßt man etwas zurück. Das Alles wird eine halbe Stunde tüchtig durchgerührt, dann in eine gut ausgestrichene Form getan und bei mäßiger Hitze etwa 1½ Stunden gebacken.

*

Haselnußstangen.

In den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen rührt man 280 Gramm Zucker, ¼ Liter geriebene Haselnüsse und das gut Abgeriebene einer halben Zitrone. Diese Masse streicht man ziemlich dick auf ein gebuttertes Backblech, bäckt und schneidet es, nachdem es abgekühlt ist, auseinander, so daß zwei Platten daraus werden; die eine bestreicht man mit beliebiger Marmelade, legt die andere darauf und teilt das ganze in schmale Stangen.

*

Teebretzeln.

Von ½ Pfund Zucker, der gleichen Menge Butter, 4 ganzen Eiern, etwas gestoßenem Zimt, 10 Gramm Hirschhornsalz und dem nötigen Mehl wird ein fester Teig gemacht und kleine Bretzeln geformt. Sie werden auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken. Man kann sie mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen oder läßt sie einfach.

*

Weiße Lebkuchen.

Man nimmt 500 Gramm Mehl, die gleiche Menge Zucker und 4—5 Eier. (Die Eier rührt man einige Stunden vorher mit dem Zucker an, sonst wird alles wie Kuchenteig verarbeitet), 5 Teelöffel feiner Zimt, 2 Teelöffel Nelken und ebensoviel Kardamom, 100 Gramm Zitronat, 75 Gramm kandierte Pomeranzenschale, die Schale einer Zitrone, 125 Gramm feingewiegte Mandeln und ½ Teelöffel Hirschhornsalz. Der Teig wird halbfingerdick ausgerollt, worauf man Lebkuchen in der Größe schneidet, wie man es eben wünscht. Man belegt sie nach Belieben mit halben Mandeln oder Zitronatscheiben, legt sie auf Papierbogen, die vorher gut mit Butter bestrichen wurden, in entsprechenden Zwischenräumen, damit sie nicht aneinanderbacken und bäckt sie bei mittlerer Hitze im Bratofen.

*

Zuckerbrezeln.

Ein knappes halbes Pfund Butter rührt man zu Sahne, fügt ein reichliches ¼ Pfund Zucker, etwas Zitronenzucker, 2 ganze Eier, 2 Eidotter und etwa ¾ Pfund feines Weizenmehl darunter, vergißt auch eine Prise Salz nicht. Die Masse muß ziemlich fest sein. Man nimmt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, rollt Streifen von der Dicke eines kleinen Fingers aus, fügt sie zu Brezeln zusammen, bestreicht diese mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in schwach heißem Ofen schön goldgelb.

*

Mandelbrezeln.

Man bereitet einen Teig von ¼ Pfund Butter, zwei Fünftel Pfund Mehl, ebensoviel süßen und einigen bitteren, sehr fein geschnittenen Mandeln, einem knappen halben Pfund Zucker, einem ganzen Ei und einem Eidotter, etwas Zitronenzucker und einer Prise Salz, formt Brezeln aus ihm, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker über sie, und bäckt sie in schwach heißem Ofen.

*

Gewürzkuchen.

1 Pfund Butter, 3 Eigelb, ½ Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, Gewürz nach Belieben, Zimt, Kardamom, Muskatblüte und ein Achtel Pfund feingeschnittene Sukkade knetet man gut durch, formt Kügelchen von dieser Masse, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie zu einer schönen hellbraunen Farbe.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.